



Ex-aluno aprimora hamburgueria com ajuda da Escola de Inovadores

Curso gratuito de extensão em Empreendedorismo proporciona técnicas para tirar ideias do papel e transformá-las em um negócio lucrativo

Não basta ter boas ideias, é preciso saber como colocá-las em prática. Para tentar aprimorar o Genial Burger, projeto de hambúrgueres artesanais, Felipe Maia, de 40 anos, buscou conhecimento na Escola de Inovadores. Após adotar as estratégias aprendidas no curso, envolvendo ações de marketing e administração, a produção aumentou mais de 400%.

Maia participou do curso gratuito de extensão em Empreendedorismo, promovido pela Agência Inova Paula Souza na Faculdade de Tecnologia do Estado (Fatec) São José dos Campos. O objetivo das aulas é ensinar pessoas com espírito empreendedor a transformar suas ideias inovadoras em *startups*.

Antes da inscrição, o empreendedor tinha um pequeno serviço de entregas de lanches. Trabalhava com o sócio, Guilherme Mimessi, em casa, no bairro Vista Verde, na zona leste da cidade de São José dos Campos. Essa não é a atividade principal de Maia, que trabalha em uma empresa automotiva.

A ideia de participar da Escola de Inovadores surgiu da indicação de um colega de trabalho. Mesmo sabendo que a concorrência era grande, decidiu inscrever o Genial Burger e foi um dos selecionados para participar das 20 semanas do curso.

Durante as aulas, ele aprendeu a desenvolver o modelo de negócios e reformulou seu empreendimento, direcionando a lanchonete para uma hamburgueria artesanal com um fator diferencial: produzir hambúrgueres recheados. Com ingredientes de primeira qualidade e

preços acessíveis, a ideia inovadora virou uma empreitada de sucesso na região.

Amadurecimento

De acordo com Maia, o curso foi essencial para profissionalizar o projeto. “O que mudou foi a visão de negócio e principalmente de empreendedorismo. Antes, eu só conhecia essa palavra bem de longe. Deixamos de brincar de fazer lanches e passamos a ser um negócio planejado, focado e calculado. Amadureci muito como empreendedor e principalmente como ser humano”, afirma. Com o faturamento atual, ele planeja até 2018 montar uma sede própria. A página do Genial Burger no Facebook já atingiu mais de 800 curtidas.

Para iniciar o projeto, Maia e Mimessi pesquisaram os serviços dos concorrentes e buscaram um diferencial. Além disso, a dupla procurou potenciais clientes e oportunidades de negócio. Hoje, o Genial Burger oferece 20 opções de recheios para os hambúrgueres e dois tipos de carne. Outro diferencial, é a possibilidade de escolher até quatro ingredientes para montar o lanche, totalizando aproximadamente 12,4 mil combinações possíveis.

A ideia é abrir um ponto de comércio formalizado até dezembro. Como o projeto não necessita de patente, por enquanto a marca está registrada no INPI (Instituto Nacional Propriedade Industrial). “Sinceramente, vejo a Genial Burger como uma franquia de grande sucesso no mercado, mas ainda é muito cedo para isso acontecer. Falta o principal, o capital”, conclui Maia.

Modelagem de negócios

A ideia de criar o curso de Extensão em Empreendedorismo surgiu a partir de uma demanda e de um projeto escrito pelo coordenador da Fatec São José dos Campos, Agliberto Chagas, com orientação da Agência Inova Paula Souza. O foco era apoiar as Fatecs na modelagem de negócios inovadores de empreendedores das comunidades nas quais as escolas estão inseridas.

Para participar da iniciativa, o interessado deve apresentar um projeto de empreendedorismo que é examinado por uma banca que avalia o potencial da proposta. No total são selecionados 30 candidatos.

“Todo o conteúdo é orientado para a prática dos negócios, ou seja, os alunos são estimulados a aprender fazendo, sob orientação de

profissionais de mercado. Com isso, noções sobre carga tributária, marketing, canais de venda, receitas, custos, precificação, dentre outros, são passados a partir de casos reais vividos pelos palestrantes”, afirma Chagas.

Durante as atividades, o estudante recebe mentoria na construção do seu plano de negócios. Os concluintes ganham certificados fornecidos pela Fatec e os melhores projetos podem fazer parte da incubadora do Parque Tecnológico de São José dos Campos.

Foto: Divulgação



Genial Burger oferece 20 opções de recheios para os hambúrgueres

Outras boas ideias



[Em Americana, estudantes elaboram sistema digital para vacinação](#)



[Alunos de Suzano criam pomada cicatrizante à base de espinafre](#)



[Pesquisa da Fatec revela mudanças no mercado calçadista de Jaú](#)



[Cimento ósseo com escama de peixe e cortume é desenvolvido em Franca](#)

Sobre o Centro Paula Souza – Autarquia do Governo do Estado de São Paulo vinculada à Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação, o Centro Paula Souza administra as Faculdades de Tecnologia (Fatecs) e as Escolas Técnicas (Etecs) estaduais, além das classes descentralizadas – unidades que funcionam com um ou mais cursos técnicos, sob a supervisão de uma Etec –, em mais de 300 municípios paulistas. Nas Etecs, o número de matriculados nos Ensinos Médio, Técnico integrado ao Médio e no Ensino Técnico, para os setores Industrial, Agropecuário e de Serviços, ultrapassa 208 mil estudantes. As Fatecs atendem cerca de 80 mil alunos nos cursos de graduação tecnológica.

Assessoria de Comunicação do Centro Paula Souza

Tels: (11) 3324-3355 / 3324-3362 / 3324-3363

imprensa@cps.sp.gov.br – www.cps.sp.gov.br